IT Istruzioni per l'uso

GB Directions for use

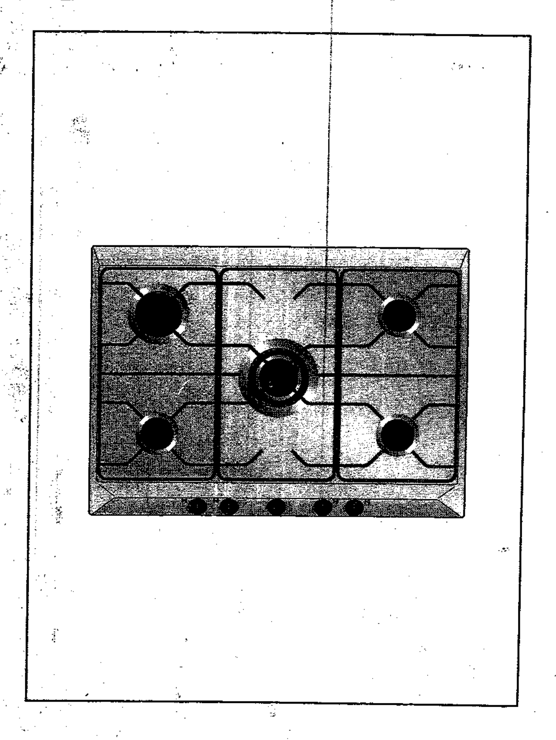
ES Instrucciones de manejo

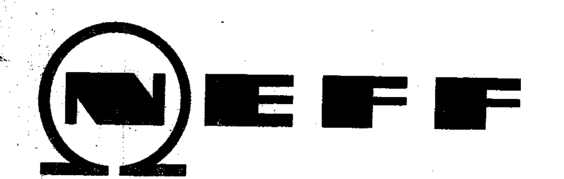
PT Instruções de Serviço

FR Mode d'emploi

DE Gebrauchsanleitung

NL Gebruiksaanwijzing



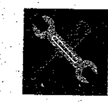


91 477 1683/A

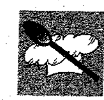
Inhaltsverzeichnis

DE-BE

DIESE HINWEISE GELTEN NUR FÜR JENE ANWENDERLÄNDER, DEREN SYMBOLE AUF DER TITELSEITE DIESER GEBRAUCHSANWEISUNG ENTHALTEN SIND.

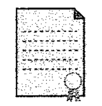


ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR: sind für den ***qualifizierten Techniker*** *bestimmt, der die Gasanlage kontrollieren, die Installation vornehmen, das Gerät in Betrieb setzen und zum Schluß prüfen muß.*

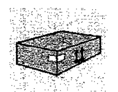


ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER: enthalten Gebrauchsempfehlungen die Beschreibung der Bedienungselemente, Hinweise zum richtigen Verhalten, sowie Anweisungen zur Reinigung und Wartung des Gerätes.

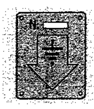
1. SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE



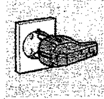
DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG IST EIN FESTER BESTANDTEIL DES GERÄTS UND MUß DESHALB FÜR DIE GANZE LEBENSDAUER DES GERÄTS SORGFÄLTIG UND AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHRT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, DIE VORLIEGENDE GEBRAUCHSANWEISUNG UND ALLE DARIN ENTHALTENEN HINWEISE VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCHZULESEN. AUCH DIE MITGELIEFERTE SERIE DÜSEN MUß AUFBEWAHRT WERDEN. DIE INSTALLATION MUß VON QUALIFIZIERTEN FACHLEUTEN UNTER EINHALTUNG DER GELTENDEN NORMEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIESES GERÄT IST FÜR DEN EINSATZ IM PRIVATHAUSHALT VORGESEHEN UND MIT DEN **GELTENDEN NORMEN** KONFORM. DAS GERÄT HAT FOLGENDE ZWECKBESTIMMUNG: **KOCHEN UND ERWÄRMEN VON SPEISEN.** JEDER ANDERE GEBRAUCH WIRD ALS UNSACHGEMÄßER GEBRAUCH BETRACHTET. **DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR UNSACHGEMÄßEN GEBRAUCH AB.**



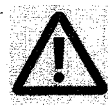
KEINE VERPACKUNGEN UNBEWACHT IN DER WOHNUNG HERUMLIEGEN LASSEN. TRENNEN SIE DIE VERSCHIEDENEN MATERIALIEN UND LIEFERN SIE SIE DER NÄCHSTGELEGENEN SAMMELSTELLE ZUR SACHGEMÄSSEN ENTSORGUNG AB.



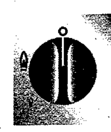
DER ERDANSCHLUß IST OBLIGATORISCH UND MUß NACH DEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR ELEKTRISCHE ANLAGEN AUSGEFÜHRT SEIN.



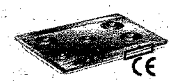
DER STECKER AM KABELENDE UND DIE STECKDOSE AN DER WAND MÜSSEN VOM GLEICHEN TYP SEIN UND DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ENTSPRECHEN.
DEN STECKER NIE DURCH ZIEHEN AM KABEL HERAUSZIEHEN.



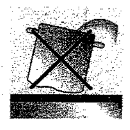
GLEICH NACH DER INSTALLATION IST EINE KURZE PRÜFUNG DES GERÄTS NACH DEN NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN DURCHZUFÜHREN. FUNKTIONIERT DAS GERÄT NICHT ORDNUNGSGEMÄß, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER UND RUFEN SIE DEN ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENST.
REPARIEREN SIE DAS GERÄT NIE SELBST.



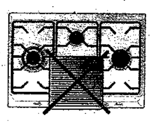
VERSICHERN SIE SICH NACH DEM GEBRAUCH DES GERÄTS IMMER, DAß DIE SCHALTER AUF "NULL" (ABGESTELLT) STEHEN.



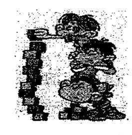
DAS TYPENSCHILD MIT DEN TECHNISCHEN DATEN, DER SERIENNUMMER UND DER KENNZEICHNUNG IST GUT SICHTBAR UNTER DER ABDECKUNG ANGEBRACHT.
DIESES SCHILD DARF NIE ENTFERNT WERDEN.
BEVOR DAS GERÄT ANGESCHLOSSEN WIRD VERSICHERN SIE SICH, DAß DIESES AUF DEN GASTYP EINGESTELLT IST, AN DEN ES ANGESCHLOSSEN WIRD (SIEHE TYPENSCHILD UNTER DER ABDECKUNG).



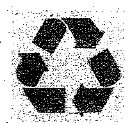
AUF DEN GITTERN **KEINE** PFANNEN MIT UNEBENEM ODER RAUHEM BODEN **AUFSETZEN.**



KEINE BEHÄLTER ODER GRILLPFANNEN **VERWENDEN**, DIE ÜBER DEN RAND DER KOCHMULDE VORSTEHEN!



DAS GERÄT IST FÜR DEN GEBRAUCH DURCH ERWACHSENE BESTIMMT. ES MUß VERHINDERT WERDEN, DAß DER KOCHMULDE VON UNBEAUFSICHTIGTEN KINDERN ALS SPIELZEUG BENUTZT WIRD.



LIEFERN SIE DAS ALTE GERÄT EINER SAMMELSTELLE ZUR FACHGERECHTEN ENTSORGUNG AB.



Für Schäden an Personen und Sachen, die wegen Nichteinhaltung der vorgenannten Anweisungen oder mutwilliger Änderung auch nur eines einzigen Bestandteils des Geräts entstehen, **lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.**





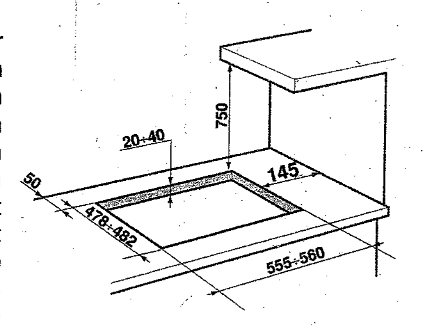
2. POSITIONIEREN IN DER ARBEITSPLATTE



Der folgende Arbeitsgang benötigt Mauer- und/oder Schreinerarbeiten und muß deshalb von einem Fachmann aus diesem Bereich durchgeführt werden. Die Installation kann in Konstruktionen aus den verschiedensten Materialien wie Mauer, Metall, Massivholz, mit Kunststoff beschichtetes Holz, installiert werden vorausgesetzt, daß diese hitzebeständig sind (Temp. 90°C).

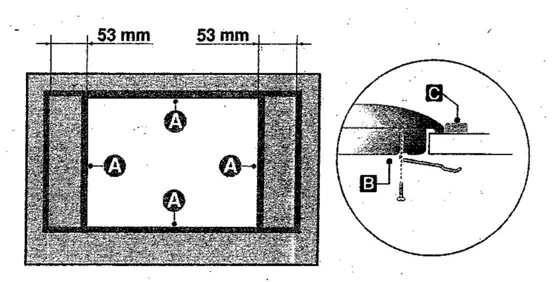
2.1.1 Befestigung im Unterbau

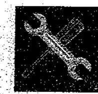
Eine Aussparung mit den in der Abbildung angegebenen Massen in die Arbeitsplatte schneiden, wobei ein Mindestabstand von **50 mm** vom hinteren Rand eingehalten werden muß. Dieses Gerät ist als "Type Y" in bezug auf die Brandgefahr klassiert und kann an Wände angesetzt werden, die höher als die Arbeitsplatte sind, vorausgesetzt es wird ein Abstand von **145 mm** (siehe Abbildung) eingehalten, um Beschädigungen durch Überhitzung zu vermeiden.



Zwischen den Brennern und einem eventuellen, senkrecht darüber angebrachten Regal muß ein Mindestabstand von **750 mm** eingehalten werden.

Die mitgelieferte Dichtung sorgfältig am Rand der Aussparung in der Arbeitsplatte einsetzen (siehe nachstehende Abbildungen) und versuchen, sie mit leichtem Fingerdruck auf der ganzen Oberfläche anzudrücken. Halten Sie sich an die auf der Abbildung angegebenen Masse, wobei die Seiten **A** das Loch berühren müssen. Die Kochmulde mit den mitgelieferten Bügeln **B** am Unterbau befestigen. Den Rand **C** der überstehenden Dichtung sorgfältig nachschneiden. Die Masse der nachfolgenden Zeichnung sind vom Loch **zur Innenseite** der Dichtung gemessen.



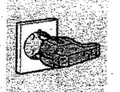




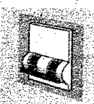
3. STROMANSCHLUß



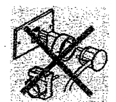
Versichern Sie sich, daß die Spannung und die Querschnitte der Zuleitung den Angaben auf dem Typenschild unter der Abdeckung des Geräts entsprechen. **Dieses Typenschild darf niemals entfernt werden.**



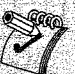
Der Stecker am Kabelende und die Steckdose müssen vom gleichen Typ sein und mit den geltenden Vorschriften für Elektroanlagen konform sein. Versichern Sie sich, daß die Zuleitung angemessen geerdet ist.



In der Zuleitung des Geräts ist an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe ein allpoliger Trennschalter mit einem Öffnungsabstand der Kontakte von mindestens **3 mm** vorzusehen.

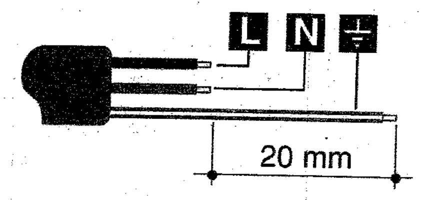


Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden.



Falls das Zuleitungskabel ausgetauscht wird, muß der Drahtquerschnitt des neuen Kabels mindestens 0.75 mm² (Kabel zu 3 x 0.75) sein, wobei zu beachten ist, daß der gelb-grüne Erdleiter des am Gerät anzuschließenden Kabelendes mindestens 20 mm länger sein muß. Verwenden Sie ausschließlich ein Kabel des Typs H05V2V2-F oder ähnliches, das für Temperaturen bis zu 90°C geeignet ist. Der Austausch muß von einem Fachmann besorgt werden, der den Anschluß nach dem untenstehenden Schema ausführen muß.

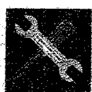
L = braun
N = blau
⏚ = gelb-grün





Für Schäden an Personen und Sachen, die wegen Nichteinhaltung der vorgenannten Anweisungen oder mutwilliger Änderung auch nur eines einzigen Bestandteils des Geräts entstehen, **lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.**

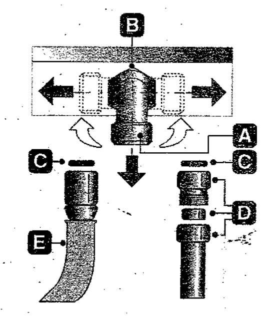




4. GASANSCHLUß

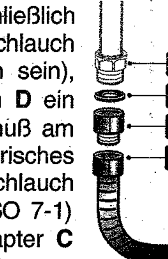
Der Anschluß an die Gasversorgung muß mit einem **Kupferrohr** oder einem an der Wand befestigten **Schlauch** gemäß den geltenden Normen erfolgen. Zur Erleichterung des Anschlusses kann der Anschlußstutzen **A** seitlich ausgerichtet werden. Dazu die Sechskantmutter **B** lösen, den Anschlußstutzen **A** in die gewünschte Position drehen und wieder mit der Sechskantmutter **B** befestigen (die Dichtheit ist durch einen zweikegeligen Messingring gewährleistet). Danach mit einer Seifenlösung und nie mit einer Flamme auf absolute Dichtheit prüfen.
Die Kochmulde ist für **Methangas G20** (2H) (DE) **- G20/G25** (2E+) (BE) bei einem Druck von 20 mbar (DE) - 20/25 mbar (BE) geprüft. Für andere Gasarten siehe Kapitel "5. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN". Der Gaseinlaufstutzen hat ein ½" Außengewinde nach ISO 7-1 (DE) / ISO 228-1 (BE).

Anschluß mit Kupferrohr: der Anschluß an die Gasversorgung muß so ausgeführt werden, daß keine Spannungen irgendwelcher Art zum Gerät auftreten können. Der Anschluß kann mit dem Doppelkegeladapter **D** erfolgen, wobei immer die mitgelieferte Dichtung **C** eingesetzt werden muß.



(DE) **Anschluß mit Schlauch:** Verwenden Sie ausschließlich Schläuche nach den geltenden Vorschriften, wobei zwischen der Kupplung **A** und dem Schlauch **E** die mitgelieferte Dichtung **C** eingesetzt werden muß.

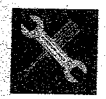
(BE) **Anschluß mit Schlauch:** Verwenden Sie ausschließlich Schläuche nach den geltenden Vorschriften (der Schlauch muß mit der Aufschrift AGREE AGB/BGV versehen sein), wobei zwischen der Kupplung **A** und dem Schlauch **D** ein Adapter **C** eingesetzt werden muß. Der Adapter **C** muß am Ende, das an das Gerät angeschlossen wird, ein zylindrisches Innengewinde (ISO 228-1) und am Ende, das am Schlauch angeschlossen wird, ein konisches Außengewinde (ISO 7-1) aufweisen. Zwischen der Kupplung **A** und dem Adapter **C** immer die mitgelieferte Dichtung **B** einsetzen.







Wird ein Stahlschlauch verwendet, darf die Gesamtlänge der Leitung 1.5 m nicht überschreiten. Es ist dabei auch sicherzustellen, daß die Leitungen keine beweglichen Teile berühren oder gequetscht werden können.





4.1 Anschluß an Flüssiggas



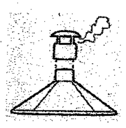
Einen Druckregler verwenden und den Anschluß an die Gasflasche gemäß den geltenden Normen ausführen. Versichern Sie sich, daß der Einlaßdruck den Werten in der Tabelle im Abschnitt "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" entspricht.

4.2 Belüftung der Räume



Gemäß den geltenden Normen darf das Gerät nur in dauerbelüfteten Räumen installiert werden. Im Installationsraum des Geräts muß soviel Luft einströmen können, wie für die normale Gasverbrennung und den Luftaustausch des Raumes benötigt wird. Die mit Gittern geschützten Frischluftöffnungen müssen angemessene Größen aufweisen (gemäß den geltenden Normen) und so angebracht werden, daß sie nicht, auch nicht teilweise, verstopft werden können. Der Raum muß gut belüftet sein, um die durch das Kochen entstandene Wärme und Feuchtigkeit zu beseitigen: Es empfiehlt sich, nach einem längeren Einsatz ein Fenster zu öffnen oder die Geschwindigkeit eventueller Ventilatoren zu erhöhen.

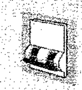
4.3 Ablaß der Verbrennungsgase



Der Ablaß der Verbrennungsgase muß durch Abzugshauben, die mit einem gut funktionierenden Kamin mit natürlichem Zug oder erzwungenem Zug verbunden sind, gesichert sein. Ein leistungsfähiges Abzugssystem muß von einem Fachmann unter Einhaltung der Positionen und der von den Normen vorgesehenen Abständen sorgfältig geplant werden. Am Ende der Installationsarbeiten muß der Installateur eine Konformitätserklärung ausstellen.



5. ANPASSUNG AN DIE VERSCHIEDENEN GASTYPEN

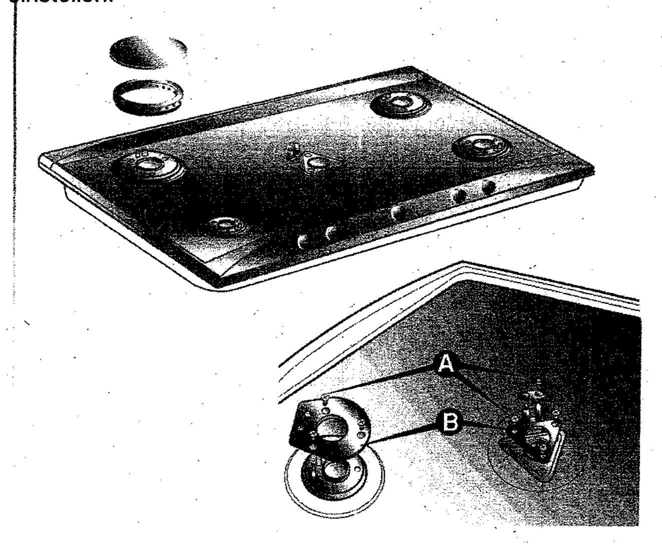


Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten irgendwelcher Art ausgeführt werden, ist die Stromzufuhr zum Gerät abzustellen.

Die Kochmulde ist für **Methangas G20** (2H) (DE) - **G20/G25** (2E+) (BE) mit einem Druck 20 mbar (DE) - 20/25 mbar (BE) geprüft.
Falls das Gerät mit anderen Gastypen betrieben wird, müssen die Brennerdüsen ausgetauscht, sowie die Hauptluft nachgestellt werden.
Zum Austauschen der Düsen und Nachstellen der Brenner muß die Platte wie im folgenden Abschnitt beschrieben entfernt werden.

5.1 Ausbau der Platte

1. Alle Schaltergriffe, Gitter, Brennerdeckel, und Brennerkränze entfernen;
2. Die Schrauben und Muttern **A** zur Befestigung der Brennerhalterungen ausdrehen;
3. Die Plättchen **B** entfernen;
4. Die Platte herausheben;
5. Die Brennerdüsen laut Tabelle für das entsprechende Gas austauschen;
6. Die Hauptluft wie im Abschnitt "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" einstellen.

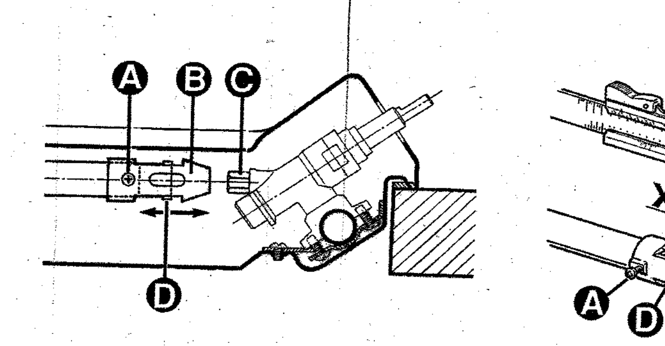




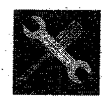


5.2 Nachstellung für Flüssiggas

Die Schraube **A** lösen und die Halterung **B** bis an den Anschlag schieben. Mit dem Schlüssel die Düse **C** entfernen und mit der dem Gastyp entsprechenden Düse ersetzen (siehe Tabelle mit den Gastypen). Das Drehmoment darf beim Einschrauben der Düse **3 Nm** nicht überschreiten. Die Halterung **B** wieder in Ausgangsstellung bringen, so daß die Düse **C** vollständig abgedeckt ist.
Zur Nachstellung der Luft das Venturirohr **D** verschieben bis der in der Tabelle des Abschnitts "5.4 Nachstellung der Hauptluft" angegebene Abstand "**X**" erreicht ist. Den Venturirohr **D** durch Anziehen der Schraube **A** blockieren. Nach dem Einstellen wieder mit Siegellack oder gleichwertigem Material versiegeln.



DE Brenner		Nenn-Heiz-leistung (kW)	Flüssiggas – G30/G31 50 mbar				
			Düsen-durchmesser 1/100 mm	Umge-hung mm 1/100	Vermind-Durchsatz (W)	Durchsatz g/h G30	Durchsatz g/h G31
Hilfsbrenner (1)		1.05	42	26	380	76	75
Mittelschneller Brenner (2)		1.65	54	26	380	120	118
Mittlerer Schnellbrenner (3)		2.55	67	37	750	185	182
Großer Schnellbrenner (4)		3.1	73	37	800	225	222
Dreifacher Brennerkranz (5)		3.9	82	59	1700	283	279
Dreifacher Brennerkranz (6)		3.3	75	59	1700	240	236
Doppelter Brennerkranz	Innen (7)	0.8	39	26	380	58	57
	Außen (7)	3.3	75	52	1200	240	236



BE

Brenner		Nenn-Heiz-leistung (kW)	Flüssiggas - G30/G31 28/37 mbar				
			Düsen-durchmesser 1/100 mm	Umgehung mm 1/100	Vermind-Durchsatz (W)	Durchsatz g/h G30	Durchsatz g/h G31
Hilfsbrenner (1)		1.05	48	30 33 (*)	380	76	75
Mittelschneller Brenner (2)		1.65	62	30 33 (*)	380	120	118
Mittlerer Schnellbrenner (3)		2.55	76	37 40 (*)	750	185	182
Großer Schnellbrenner (4)		3.1	85	45	800	225	222
Dreifacher Brennerkranz (5)		3.9	95	65	1700	283	279
Dreifacher Brennerkranz (6)		3.3	87	65	1700	240	236
Doppelter Brennerkranz	Innen (7)	0.8	42	26 33 (*)	380	58	57
	Außen (7)	3.3	87	55	1200	240	236

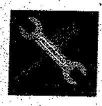
(*) Umgehungswert bezogen auf die Geräte ohne Ventil.

5.3 Nachstelung für Methangas

Die Kochmulde ist für **Methangas G20** (2H) DE - **G20/G25** (2E+) BE mit einem Druck von 20 mbar DE - 20/25 mbar BE geprüft. Soll das Gerät wieder in den Betriebszustand für diesen Gastyp gebracht werden, sind die gleichen, im Abschnitt "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" beschriebenen Arbeitsgänge durchzuführen, dabei aber die für das Methangas bestimmten Düsen verwenden und die entsprechende Nachstellung der Hauptluft vornehmen (siehe nachstehende Tabelle und im Abschnitt "5.4 Nachstellung der Hauptluft"). Nach dem Einstellen wieder mit Siegellack oder gleichwertigem Material versiegeln.

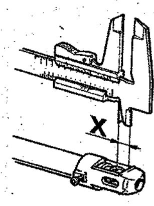
DE-BE

Brenner		Nenn-Heiz-leistung (kW)	Methangas - G20/G25 20/25 mbar G20 20 mbar	
			Düsen-durchmesser 1/100 mm	Vermind-Durchsatz (W)
Hilfsbrenner (1)		1.05	73	380
Mittelschneller Brenner (2)		1.65	92	380
Mittlerer Schnellbrenner (3)		2.55	115	750
Großer Schnellbrenner (4)		3.1	126	800
Dreifacher Brennerkranz (5)		3.9	140	1400
Dreifacher Brennerkranz (6)		3.3	130	1400
Doppelter Brennerkranz	Innen (7)	0.8	67	380
	Außen (7)	3.3	130	900



5.4 Nachstellung der Hauptluft

Bezogen auf den Abstand "**X**" in mm.



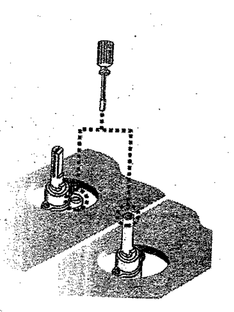
BRENNER		G20/G25 20/25 mbar G20 20 mbar DE-BE	G30/G31 50 mbar DE	G30/G31 28/37 mbar BE
Hilfsbrenner (1)		1.5	0.5	1
Mittelschneller Brenner (2)		1.5	1	1.5
Mittlerer Schnellbrenner (3)		1	1.5	1.5
Großer Schnellbrenner (4)		1.5	1	2.5
Dreifacher Brennerkranz (5)		2	3	3.5
Dreifacher Brennerkranz (6)		1	1.5	2.5
Doppelter Brennerkranz	Innen (7)	0.5	1	1.5
	Außen (7)	1	4	4

6. ABSCHLIESSENDE ARBEITEN

Sind die vorstehenden Einstellungen ausgeführt, das Gerät in umgekehrter Reihenfolge der Anweisungen im Abschnitt "5.1 Ausbau der Platte" wieder zusammenbauen.

6.1 Minimumnachstellung für Methangas

Die Bestandteile wieder auf den Brenner positionieren und die Schalter auf die Stifte der Hähnen aufsetzen. Den Brenner anzünden und auf das Minimum stellen. Die Schalter nochmals wegnehmen und die Einstellschrauben im Innern oder auf der Seite der Hahnenstifte (je nach Modell) nachstellen, bis auf dem Minimum eine regelmäßige Flamme entsteht. Den Schalter wieder aufsetzen und die Stabilität der Brennerflamme prüfen (bei schnellem hinundherdrehen des Schaltergriffs vom Minimum zum Maximum darf die Flamme nicht auslöschen).



6.2 Minimumnachstellung für Flüssiggas

Für die Nachstellung des Minimums mit Flüssiggas muß die Schraube im Innern oder auf der Seite der Hahnenstifte (je nach Modell) im Uhrzeigersinn ganz angezogen werden.

Die Durchmesser der Umgehungen für jeden einzelnen Brenner sind in der Tabelle "5.2 Nachstellung für Flüssiggas" angegeben.

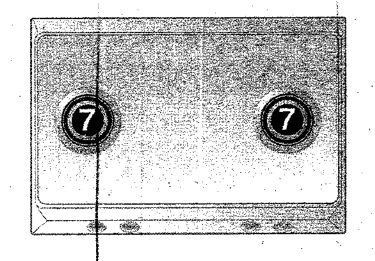
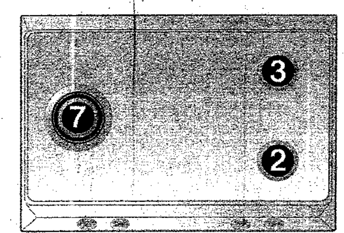
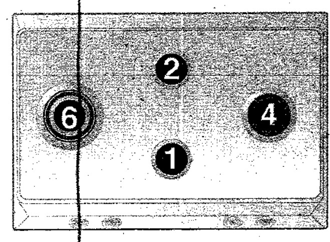
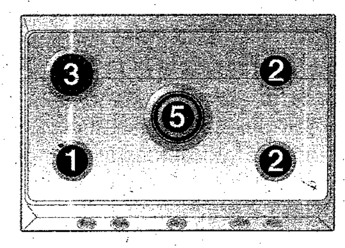
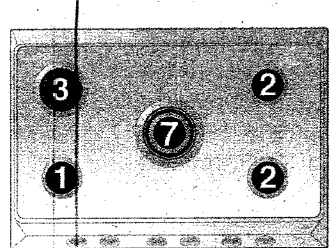







Nach der Einstellung für ein anderes als das geprüfte Gas muß die Etikette auf dem Gehäuse des Geräts mit der Etikette für das neue Gas ersetzt werden. Diese Etiketten befinden sich in der Tüte mit den mitgelieferten Düsen.

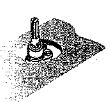
6.3 Anordnung der Brenner auf der Kochmulde

BRENNER

1	Hilfsbrenner
2	Mittelschneller Brenner
3	Mittlerer Schnellbrenner
4	Großer Schnellbrenner
5-6	Dreifacher Brennerkranz
7	Doppelter Brennerkranz

6.4 Schmieren der Gashähne

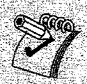


Im Laufe der Zeit kann es geschehen, daß die Gashähne schwer drehen und blockieren. Die Hähne innen reinigen und das Schmierfett erneuern. **Dieser Arbeitsgang muß durch einen Fachmann ausgeführt werden.**

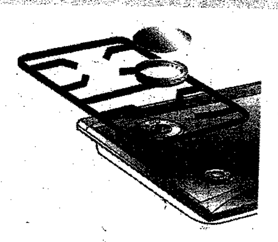
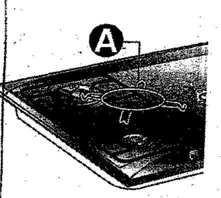


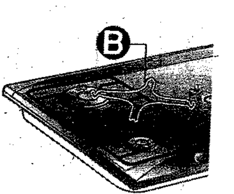


7. GEBRAUCH DER KOCHMULDE

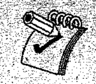


*Versichern Sie sich, daß die Brennerkränze, Brennerdeckel und Gitter richtig montiert sind. Das mitgelieferte Gitter **A** wird für Wok-Pfannen (chinesische Pfannen) verwendet.*
*Der Einsatz **B** wird für kleine Gefäße verwendet.*



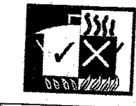
7.1 Anzünden der Brenner mit Sicherheitsvorrichtung



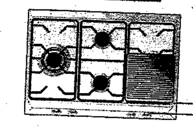
Bei jedem Schaltergriff ist der dazugehörende Brenner angegeben. Das Gerät verfügt über eine elektronische Zündung. Es genügt, den Schaltergriff nach unten zu drücken und gleichzeitig im Gegenuhrzeigersinn auf das Minimum zu drehen, bis die Flamme brennt. Bei den Modellen mit Ventilen den Schaltergriff während ca. 2 Sekunden nach unten gedrückt halten, damit die Sicherheitsvorrichtung aktiviert wird. Es kann vorkommen, daß der Brenner auslöscht, sobald der Schaltergriff losgelassen wird: In diesem Fall den Vorgang wiederholen und den Schaltergriff länger gedrückt halten.

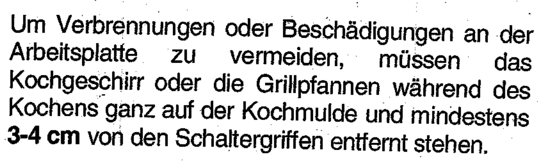
Falls der Brenner von selbst auslöscht, unterbricht bei den Modellen mit Ventil eine Sicherheitsvorrichtung das Ausströmen des Gases nach etwa 20 Sekunden, auch wenn der Hahn offen ist.

7.2 Praktische Hinweise für den Gebrauch der Brenner

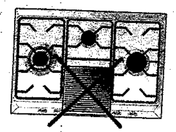


Für eine bessere Leistungsfähigkeit der Brenner und minimalen Gasverbrauch verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenem und regelmäßigem Boden sowie einen Deckel, mit der Brennergröße angepaßtem Durchmesser (siehe Abschnitt "7.3 Durchmesser des Kochgeschirrs").





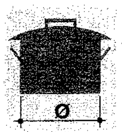
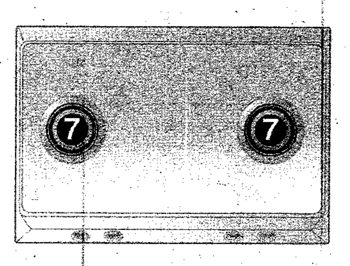
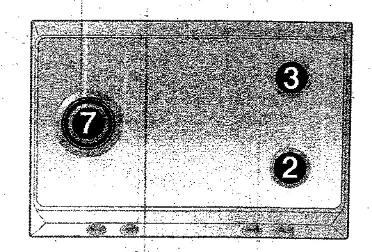
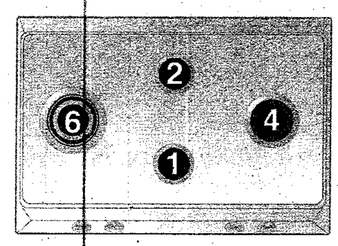
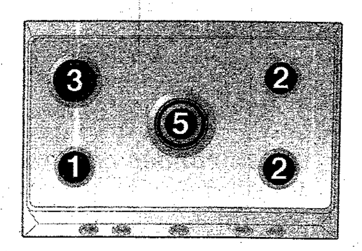
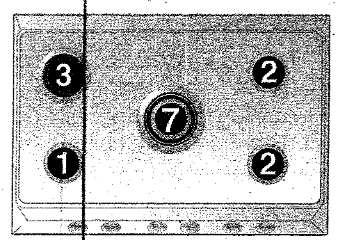
Um Verbrennungen oder Beschädigungen an der Arbeitsplatte zu vermeiden, müssen das Kochgeschirr oder die Grillpfannen während des Kochens ganz auf der Kochmulde und mindestens **3-4 cm** von den Schaltergriffen entfernt stehen.



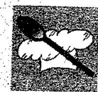




7.3 Durchmesser des Kochgeschirrs

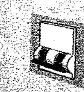







	BRENNER	Ø min. und max. (in cm)
1	Hilfsbrenner	7-18
2	Mittelschneller Brenner	10-24
3	Mittlerer Schnellbrenner	12-24
4	Großer Schnellbrenner	14-28
5-6	Dreifacher Brennerkranz	22-26
7	Doppelter Brennerkranz	12-34





8. REINIGUNG UND WARTUNG



Bevor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten irgendwelcher Art ausgeführt werden, ist die Stromzufuhr zum Gerät abzustellen.

8.1 Reinigung



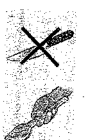
Damit die Kochmulde lange Zeit schön bleibt, muß sie nach jedem Gebrauch nach dem Abkühlen gereinigt werden.

8.1.1 Normale tägliche Reinigung der Kochmulde

Zur Reinigung und Erhaltung **ausschließlich** spezifische Produkte verwenden, die nicht kratzen und keine chlorhaltigen Säuren enthalten.
Gebrauchsanweisung: Das Reinigungsmittel auf einen feuchten Lappen geben und die Oberfläche damit reinigen, sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Damhirschleder trockenreiben.

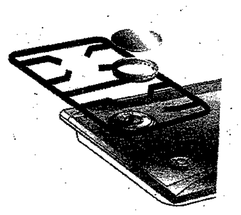
8.1.2 Speiseresten oder -flecken

Unter keinen Umständen Metallschwämme oder schneidende Schaber verwenden, damit die Oberfläche nicht beschädigt wird.
Ein normales, nicht kratzendes Reinigungsmittel mit einem weichen Schwamm und eventuell Holz- oder Kunststoffschaber verwenden.
Sorgfältig spülen und mit einem weichen Lappen oder einem Damhirschleder trockenreiben.

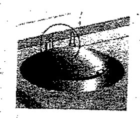


8.2 Reinigung der Bestandteile der Kochmulde

Die Gitter, Kappen, Flammentrennkränze und Brenner können zur leichteren Reinigung entfernt werden. Mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Reinigungsmittel reinigen und dabei alle Verkrustungen entfernen. Sie **vollständig trocknen lassen**.



8.2.1 Zündkerzen und Sicherheitsvorrichtung



Für eine gute Funktionsweise müssen die Zündkerzen und Sicherheitsvorrichtungen immer sauber sein.
Prüfen Sie sie regelmäßig nach und reinigen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Lappen.